

## RINGKASAN

**Analisis Usaha Dodol Sirsak Di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi**, Muhammad Abdul khalim, Nim D31161469, Tahun 2019, 35 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Alwan Abdurrahman, SH, MM selaku Dosen Pembimbing Utama (DPU).

Dodol Sirsak merupakan jajanan yang terbuat dari tepung ketan, gula merah, buah sirsak, dan gula putih. Dari beberapa bahan-bahan tersebut akan dipanaskan sampai teksturnya berubah menjadi jel. Tujuan dari tugas akhir ini antara lain untuk mengetahui dan melakukan proses pembuatan Dodol Sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi, mampu menghitung tingkat kelayakan usaha Dodol Sirsak berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Bayuwangi, dan mengetahui serta melakukan proses pemasaran dari Dodol Sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.

Metode yang digunakan dalam analisis kelayakan usaha yaitu BEP, R/C Ratio, dan ROI. Adapun metode pemasaran yang dilakukan yaitu metode pemasaran secara langsung dan metode pemasaran secara tidak langsung.

Berdasarkan perhitungan analisis BEP maka diperoleh BEP (produksi) sebanyak 19 unit dari total produksi sebanyak 26 unit, BEP (harga) sebesar Rp 5.683,30 dari harga jual sebesar Rp. 7.500. Berdasarkan analisis R/C Ratio diperoleh nilai 1,31. Berdasarkan analisis ROI diperoleh nilai sebesar 5,5%. Berdasarkan ketiga analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa usaha Dodol Sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi layak untuk diusahakan atau dikembangkan.